

不锈钢夹层锅-高粘度搅拌锅优势

产品名称	不锈钢夹层锅-高粘度搅拌锅优势
公司名称	山东林本机械科技有限公司
价格	5600.00/台
规格参数	品牌:山东林本 型号:可定制 产地:山东
公司地址	山东省潍坊市诸城市辛兴镇辛兴工业园新兴路99号
联系电话	13356743112

产品详情

不锈钢夹层锅-高粘度搅拌锅随着火锅行业的发展，有很多美味的火锅锅底，很多人吃火锅大部分都是去超市买成袋的火锅底料，然后自己准备些菜，准备个锅，开个火就齐活儿了。一锅火锅好不好吃重点就在于火锅底料，随着机械化发展夹层锅取代了传统大锅成为食堂主力炊具，材质是不锈钢的，无异味，可自带搅拌功能，保温性能好，存储时间长，加热均匀，不易糊锅等特点，适用于糖果、糕点、馅料、饮料、果汁、果酱、蜜饯、乳品与罐头等食品加工高粘度搅拌锅。

不锈钢夹层锅电加热夹层锅使用方法：

- 1、开机使用前，检查一下导热油油位是否到达规定油位（夹层下150cm）。
- 2、将锅刷洗干净，投入物料。
- 3、本机开机前不锈钢夹层锅，应先打开上边的注油阀。
- 4、接通电闸，打开红色开关，将温度控制旋钮旋转到所需温度（多数180 左右，不能超过280 ）即可进行正常生产。
- 5、关闭电闸，关闭注油阀，可倾夹层锅，可转动手轮，使锅体倾斜，进行卸料高粘度搅拌锅。

不锈钢夹层锅电加热夹层锅使用须知：

- 1、电源必须根据功率加漏电保安器，先加导热油再用。

- 2、严禁在夹层中未装导热油的情况下开机。
- 3、建议使用350#导热油不锈钢夹层锅，建议导热油1年左右更换一次，作时间不长的话可以酌情延长更换时间。
- 4、工作结束后将油阀关闭，然后将锅体内倾，倒出物料，注意不要外倾。
- 5、建议使用6mm以上标准铜芯电源线。
- 6、为保持清洁，锅体每使用一次，即应清洗一次。
- 7、定期检查蜗轮、蜗杆的啮合度，如间隙过大不锈钢夹层锅，可通过蜗杆上的轴承调节。
- 8、机器不能正常工作，可检查保险丝是否熔断，或交流接触器是否损坏，建议更换。
- 9、加油孔、出油孔、温度显示探头插孔高粘度搅拌锅。

不锈钢夹层锅电加热夹层锅设备特点：夹层锅以电加热导热油为介质，具有受热面积大、热效率高、加热均匀、加热时间短且温度容易控制，可以加上搅拌装置搅拌形式采用刮底、刮边、不粘锅、无搅拌死角、搅拌均匀，符合卫生要求并且安全附件齐全、外形美观、安装及操作简便、安全可靠高粘度搅拌锅。

不锈钢夹层锅售后服务承诺：在同等竞争条件下，我公司在不以降低产品技术性能、更改产品部件为代价的基础上，真诚以优惠的价格提供给贵方。在保修期我方将免费维修和更换属质量原因造成的零部件损坏，保修期外零部件的损坏，提供的配件只收成本费，由需方人为因素造成的设备损坏，供方维修或提供的配件均按成本价计高粘度搅拌锅。